



Alimentos agroecológicos

¿QUÉ SIGNIFICA TRABAJAR CON AMOR?

Significa sembrar las semillas con cariño y cosecharlas con alegría, como si tus amados fuesen a comer los frutos.

Khalil Gibran





HARINA DE FUERZA

De alto contenido proteico (W mayor a 400), su elevado contenido de gluten de buena calidad otorga elasticidad y estructura a las masas. Ideal para panes de larga fermentación, focaccias y pizzas tipo napoletana.





HARINA INTEGRAL DE TRIGO

Molida a partir del grano entero (100% de extracción), esta harina integral conserva todas las partes del trigo —germen, endospermo y salvado—, manteniendo su valor nutricional y su sabor auténtico.



HARINA BLANCA TIPO 000



Versátil y confiable. Su textura suave y comportamiento parejo la hacen perfecta para panificados livianos, bollería y masas de fermentación media. La base noble de toda panadería artesanal.



HARINA INTEGRAL CENTENO



El pariente rústico del trigo. De sabor intenso y aroma profundo. Un gran aliado para alimentar las masas madres por los matices y levaduras naturales que aporta. La harina de los osados.



HARINA INTEGRAL SARRACENO



Molida con toda la cáscara, su perfil nutricional y un sabor único la vuelven un ingrediente perfecto para panes especiales, panqueques y masas saludables. Ideal para complementar otras harinas y aportar carácter, aroma y naturalidad. No contiene gluten.





OTROS PRODUCTOS

Complementos nobles que completan la mesa agroecológica.

El aceite de girasol alto oleico, sin filtrar ni refinar, conserva el aroma intenso y los nutrientes del grano, ofreciendo un sabor puro, como recién extraído de la pipa. Los fideos artesanales, elaborados con sémola de trigo candeal y harina integral de sarraceno, extrusados en bronce, combinan textura y carácter para realzar cualquier preparación.



**Consultar sobre más productos disponibles*